

**МЕНЮ****"16" марта 2023 г.****12-18 лет****9 день**

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак							
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	1,9	8,9	7,7	119
2022	48/1	ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	100	13,5	21,4	8,4	280
2021	3	РИС С ОВОЩАМИ	180	3,9	5,2	37,9	215
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1	0,2	19,6	83
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	41
Итого				23,9	36,1	97,2	809
Цена за единицу услуги "завтрак" - 100,00 руб.							
Обед							
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	100	0,8	0,1	2,5	14
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	4	5,3	23	157
2011	289	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	230	19,8	24,8	21,8	390
2021	10	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			9,7	39
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	65	5	0,4	32,6	154
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	4	0,5	25,4	122
Итого				33,6	31,1	115	876
Цена за единицу услуги "обед" - 120,00 руб.							
Полдник							
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	200	18,8	36,2	3,6	415
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	5,6	4,9	9,3	105
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	100	0,4	0,4	9,8	47
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47
Итого				26,3	41,6	32,7	614
Цена за единицу услуги "полдник" - 77,90 руб.							
Всего				83,8	108,8	244,9	2299

Повар

(Н.Н.Шенкаренко)